



Ministero delle Attività Produttive

Direzione Generale per lo Sviluppo Produttivo e la Competitività

Ufficio Italiano Brevetti e Marchi

Ufficio G2

Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per:

Invenzione Industriale

N.

UD2002 A 000190



*Si dichiara che l'unita copia è conforme ai documenti originali
depositati con la domanda di brevetto sopraspecificata, i cui dati
risultano dall'accluso processo verbale di deposito.*

**Inoltre verbale Scioglimento Riserve depositato alla Camera di Commercio di Udine n. UDR0017
il 04/11/2002 (pag.1) con allegata Designazione Inventori (pag.1).**

Roma, li **25 AGO. 2003**

IL DIRIGENTE

P. G. G. G.

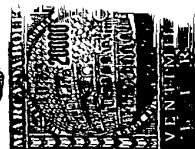
P. G. G. G.

AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

MODULO **EA**

UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI - ROMA

DOMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE. DEPOSITO RISERVE. ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO



A. RICHIEDENTE (I)

1) Denominazione **DE' LONGHI S.p.A.**Residenza **TREVISO**codice **03162730265**M.C.
SP

2) Denominazione

Residenza

codice

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome e nome **DAL FORNO GIAN CARLO**

cod. fiscale

denominazione studio di appartenenza **IGLP Srl**via **P.le Cavedalis**n. **6/2**città **UDINE**cap **33100**(prov) **UD**

C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via

n.

città

cap

(prov)

D. TITOLO

classe proposta (sez/cl/sci) **A23G**gruppo/sottogruppo **009 012****DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO**ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO: SI ☐ NO ☒

SE ISTANZA: DATA

N° PROTOCOLLO

E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome

cognome nome

1)

3)

2)

4)

F. PRIORITÀ

nazione o organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

allegato
S/R

SCIOGLIMENTO RISERVE

Data

N° Protocollo

1)

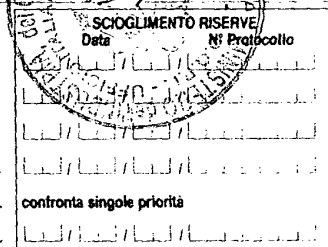
2)

G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA CULTURE DI MICRORGANISMI, denominazione

H. ANNOTAZIONI SPECIALI

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.

Doc. 1) **2** **PROV** n. pag. **17** riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare)Doc. 2) **2** **PROV** n. tav. **03** disegno (obbligatorio se citato in descrizione, 1 esemplare)Doc. 3) **1** **RIS** lettera d'incarico, procura o riferimento procura generaleDoc. 4) **0** **RIS** designazione inventoreDoc. 5) **0** **RIS** documenti di priorità con traduzione in italianoDoc. 6) **0** **RIS** autorizzazione o atto di cessioneDoc. 7) **1** nominativo completo del richiedente8) attestati di versamento, totale **400** **Euro CENTOTTANTOTTO/51** (tasse pagate per tre anni) obbligatorioCOMPILATO IL **06 09 2002** FIRMA DEL (I) RICHIEDENTE (I) **GIAN CARLO DAL FORNO (alp N°N2-3434)**CONTINUA SU **NO**DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SU **SI**UFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI **CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE**codice **130**VERBALE DI DEPOSITO NUMERO DI DOMANDA **UD2002A000190**

Reg. A

L'anno milienovecento **DUEMILADUE** il giorno **NOVE**del mese di **SETTEMBRE**Il (I) richiedente (I) sopraindicato (I) ha (hanno) presentato a me sottoscritto la presente domanda, corredata di n. **00** fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopraportato.I. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIO ROGANTE **NESSUNA**

Il mandatario

GIAN CARLO DAL FORNO(per **se stesso** o per altri)**STUDIO G.L.P.S.T.**

P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



L'UFFICIALE ROGANTE

Per **Luigi**

RIASSUNTO INVENZIONE CON DISEGNO PRINCIPALE

NUMERO DOMANDA : UD2002A000190

REG. A

DATA DI DEPOSITO 10/09/2002

NUMERO BREVETTO

DATA DI RILASCIO

A. RICHIEDENTE (I)

Denominazione DE' LONGHI S.p.A.

Residenza TREVISO

D. TITOLO

DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO

(glp N°N2-3434)

Classe proposta (sez./cl./scv) A23G

(gruppo/sottogruppo) 009 012

L. RIASSUNTO

Dispositivo per la produzione di gelato applicato a macchine produttrici di gelato di tipo domestico o semiprofessionale che coopera con un gruppo frigorifero ed in cui è presente un coperchio (26), un contenitore (14), una paletta mescolatrice (20), una serpentina evaporatrice (21) per la sottrazione del calore dal contenitore (14), e, attraverso di esso, al materiale ivi presente. La paletta mescolatrice (20) è associata a mezzi motore e la serpentina evaporatrice (21) è posta in cooperazione con il fondo (17) del contenitore (14), attraverso coniugate superfici di contatto (27).

M. DISEGNO

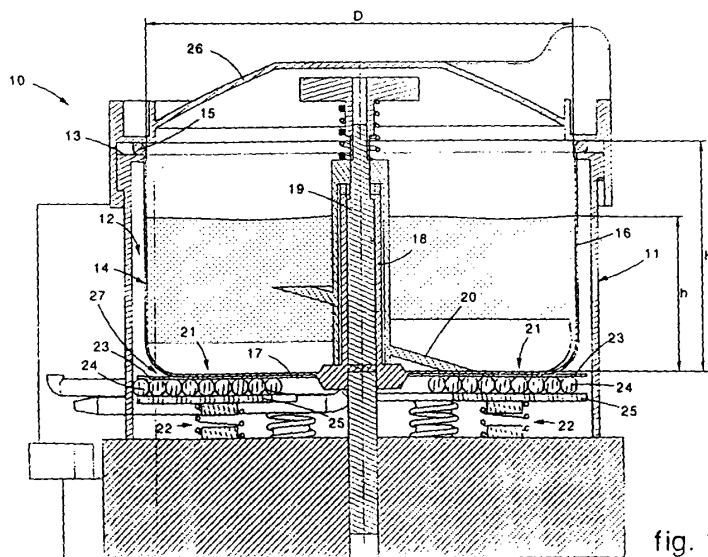
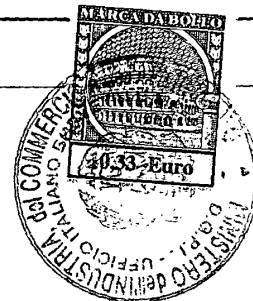
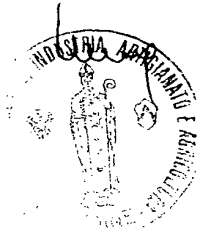


fig. 1





Classe Internazionale: A23G 008/012

Descrizione del trovato avente per titolo:

"DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO"

a nome DE'LONGHI SpA di nazionalità italiana con
5 sede in Via L. Seitz, 47 - 31100 Treviso.

dep. il 9/5/

al n.

* * * * *

UD

2002

100

CAMPO DI APPLICAZIONE

Forma oggetto del presente trovato un dispositivo
10 per la produzione di gelato per macchine produttrici
di gelato.

Il presente trovato si applica alle macchine
produttrici di gelato di tipo domestico o
semiprofessionale.

15 STATO DELLA TECNICA

Sono note macchine di tipo domestico o
semiprofessionale, in cui il contenitore, ove si
forma il gelato, coopera con una paletta
mescolatrice e con mezzi trasferitori di freddo,
20 ovvero assorbitori di calore.

Detta paletta mescolatrice può prendere il moto da
mezzi motore associati al coperchio, ovvero e
comunque prende il moto dall'alto.

Secondo una variante, detta paletta prende il moto
25 da mezzi motore posti sotto, o a lato, del

mandatario
GIAN CARLO DAL FORNO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



contenitore e collegati alla paletta mescolatrice da un albero motore che passa assialmente al contenitore a pianta cilindrica. I mezzi motore possono essere elettrici o ad azionamento manuale.

5 Questa tipologia di macchine, in relazione alla catena del freddo, ha sviluppato sostanzialmente due filosofie progettuali in relazione alla cooperazione del mezzo assorbitore di calore con il contenitore dei prodotti che vengono trasformati in gelato.

10 Una prima filosofia di progettazione prevede una serpentina evaporatrice fissa, cioè la serpentina in cui il gas compresso si espande abbassandosi di temperatura, di forma cilindrica, che avvolge il contenitore lasciando un intervallo tra contenitore e
15 serpentina per le operazioni di carico e scarico del contenitore stesso.

Questo tipo di soluzione, non concretizza uno scambio termico ottimale tra serpentina e contenitore stando l'anello d'aria che risulta, di
20 fatto, fortemente isolante.

Per migliorare il trasferimento del freddo, si è allora provveduto a riempire, di volta in volta, detto anello d'aria con dell'alcol od altro liquido che alle normali temperature di esercizio della
25 macchina non si ghiaccia.

Oltre al sempre presente pericolo di incendio, inserire il contenitore in un bagno di alcol non è certamente né facile, né semplice. Inoltre il pericolo di trabocco è sempre presente.

5 Una seconda linea filosofica di progettazione ha ideato una serpentina evaporatrice elastica attrezzata con mezzi di serraggio. Agendo su detti mezzi di serraggio la serpentina evaporatrice si apre, o si chiude, sì che è così possibile inserire
10 (o disinserire) il contenitore. Quando il contenitore è inserito nella serpentina evaporatrice, vengono azionati i mezzi di serraggio e la serpentina evaporatrice va ad avvolgere, intimamente collegandosi, il corpo periferico
15 cilindrico del contenitore.

Questo sistema garantisce un ottimo assorbimento del calore, ma presenta l'inconveniente dell'elevato costo della serpentina evaporatrice e la sua facilità a danneggiarsi già con utenza attenta, ed a
20 maggior ragione con utenza a basso livello.

Il danneggiamento della serpentina può anche comportare dispersione nell'ambiente di gas frigoriferi dannosi.

La Proponente si è quindi posta il problema di
25 trovare una soluzione ottimale a questi problemi ed



ha sorprendentemente trovato, nonché studiato, sperimentato e realizzato il presente trovato.

ESPOSIZIONE DEL TROVATO

Il presente trovato è espresso e caratterizzato
5 nella rivendicazione principale.

Altre caratteristiche innovative del trovato sono espresse nelle rivendicazioni secondarie.

Il presente trovato si propone quindi lo scopo di ottenere un alto rendimento nella catena del freddo
10 in corrispondenza dello scambio termico tra serpentina evaporatrice e contenitore, nel contempo concretizzando una serpentina evaporatrice ottimale. Il trovato tende quindi a superare le problematiche note concretizzando un dispositivo molto semplice,
15 di basso costo, di facile utilizzo, per l'utenza anche la meno qualificata, di semplice e rapida manutenzione con scarsa probabilità di danneggiamento.

Secondo il trovato, il sistema di assorbimento del
20 calore tra contenitore e serpentina evaporatrice viene idealizzato in termini totalmente nuovi.

Mentre precedentemente si asportava il calore attraverso le pareti circonferenziali del
contenitore, il trovato prevede di trasferire il
25 freddo attraverso il fondo del contenitore.



Il mandatario
GIAN CARLO BAL FORNO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

Secondo una variante, il freddo viene trasferito attraverso un elemento circolare, ad esempio ad anello torico, che interessa il fondo del contenitore.

5 Secondo un'ulteriore variante, l'elemento circolare coinvolge anche il bordo periferico del contenitore.

Il trovato prevede che il fondo del contenitore sia sostanzialmente piano e dello stesso materiale
10 del resto del contenitore.

Secondo una variante, il fondo del contenitore presenta uno strato di materiale altamente conduttivo (rame, alluminio, od altro) avente la funzione non solo di migliorare lo scambio termico,
15 ma anche di uniformare lo scambio termico.

Secondo un'ulteriore variante, almeno il fondo esterno del contenitore presenta una serie di anelli, che cooperano con coniugati anelli presenti nella serpentina evaporatrice, per aumentare la
20 superficie di scambio.

In questo caso, una soluzione prevede che detti anelli siano ottenuti in un materiale aggiuntivo applicato sul fondo del contenitore.

Detti anelli possono essere a "V", ad onda, o di
25 qualsiasi altro tipo, essendo rilevante solo il

R
L

fatto che essi servono per aumentare la superficie di scambio.

luis

In base ad un'altra variante, il fondo del contenitore è sagomato ad arco, a "V" interno od
5 esterno, ovvero secondo un altro andamento tendente ad aumentare la superficie di contatto.

Secondo un'altra variante, il bordo di raccordo tra fondo del contenitore e parete verticale dello stesso, coopera con la serpentina evaporatrice.

10 Secondo il trovato la pala mescolatrice, oltre ad assolvere alla nota funzione di mescolamento ed introduzione aria nel gelato, viene ad assolvere alla funzione di risalita continua del materiale si che il freddo trasmesso al fondo del contenitore, e
15 da quest'ultimo al materiale a contatto, viene continuamente portato verso l'alto con una progressiva uniformizzazione della temperatura nel prodotto stesso. Secondo una variante la paletta mescolatrice è conformata in modo da cooperare in
20 grande prossimità con il fondo del contenitore del gelato.

La Titolare ha inoltre sperimentato che le dimensioni del contenitore, ovvero il rapporto tra diametro utile interno ed altezza del livello del
25 prodotto ottenibile (cioè il gelato) assolve ad un

9 SET 2002

miglioramento del rendimento del dispositivo secondo il trovato.

Secondo il trovato, detto rapporto è compreso tra 0,30 e 0,50, vantaggiosamente tra 0,38 e 0,42.

5 Secondo il trovato, considerando anche che le macchine produttrici di gelato domestiche o semiprofessionali presentano vibrazioni naturali, il contatto tra fondo del contenitore e serpentina evaporatrice deve essere mantenuto sempre costante.

10 Secondo una variante, detto contatto costante viene tenuto da una pasta conduttiva o da altro materiale plastico idoneo.

Secondo un'ulteriore variante detto contatto costante viene tenuto elasticamente per pressione elastica di un componente verso l'altro, sicché le coniugate superfici di contatto del fondo del contenitore e della serpentina evaporatrice restano costantemente in contatto.

20 Detta pressione elastica, secondo una prima soluzione, è applicata sul contenitore essendo la serpentina evaporatrice fissa.

Una seconda soluzione prevede che detta pressione elastica sia applicata sulla serpentina evaporatrice restando, in fase di lavoro, il contenitore fisso.

25 Secondo il trovato, la serpentina evaporatrice, in



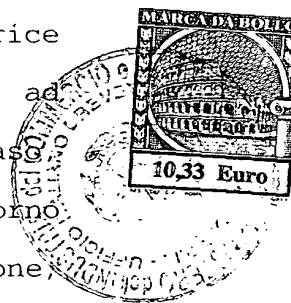
relazione alla prima od alla seconda soluzione
presenta conformazioni differenziate.

Nel caso di prima soluzione, la serpentina
evaporatrice giace sul fondo del vano, fissa,
5 isolata termicamente verso il basso, e con il piano
superiore conformato in modo coniugato con la parte
inferiore del contenitore.

Nel caso di seconda soluzione, la serpentina
evaporatrice presenta inferiormente un piattello di
10 battuta isolato termicamente sul quale insistono uno
o più mezzi a molla che si appoggiano sul fondo del
vano di contenimento.

Secondo un'ulteriore forma di realizzazione, la
serpentina evaporatrice è collegata ad una estremità
15 su uno snodo (ad esempio sferico), e, dall'altra
parte, uno o più mezzi elastici creano la voluta
spinta elastica.

Secondo una prima variante di dette prima e
seconda soluzione, la serpentina evaporatrice
20 coopera con un piattello superiore su cui va ad
insistere il fondo del contenitore. In questo caso
tra il piattello superiore ed il vano libero attorno
ai condotti della serpentina, secondo una soluzione,
viene posto del materiale ad alto trasferimento di
25 calore.





Secondo un'ulteriore variante, la serpentina è annegata in un materiale fuso, quale rame, alluminio, od altro, al fine di migliorare la dispensazione e l'uniformità del freddo.

5 ILLUSTRAZIONE DEI DISEGNI

Queste ed altre caratteristiche del presente trovato appariranno chiare dalla seguente descrizione di una forma preferenziale di realizzazione, fornita a titolo esemplificativo, non
10 limitativo, con riferimento agli annessi disegni in cui:

- la fig. 1 illustra in sezione verticale una realizzazione pratica del trovato;
- le figg. 2a, 2b, 2c illustrano alcune possibili
15 conformazioni in sezione degli eventuali anelli presenti tra le superfici coniugate di contatto, detti anelli essendo ottenuti in materiale aggiuntivo;
- 20 - le figg. 3a, 3b, 3c illustrano alcune possibili conformazioni del fondo del contenitore definente superfici coniugate di contatto.

DESCRIZIONE DI UNA FORMA DI REALIZZAZIONE

25 PREFERENZIALE DEL TROVATO

Il mandatario
GIAN CARLO DAL FORNO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

9 SET. 2002

Nella figura 1, che rappresenta solo parte della macchina produttrice di gelato a cui il trovato si applica, si vede il dispositivo 10 che è composto da un gruppo di contenimento 11 presentante un vano di alloggiamento 12, un bordo di appoggio 13 ed un coperchio 26.

Nel vano di alloggiamento 12, e cooperante con il bordo di appoggio 13 e con il coperchio 26, è presente un contenitore 14 presentante un bordo di posizionamento 15, un corpo cilindrico 16, un fondo 17 ed un cannotto di guida 18. Nel caso di specie, il fondo 17 è piano e si raccorda con il corpo cilindrico 16.

All'interno del cannotto di guida 18 scorre l'albero motore 19, azionato da mezzi motore non illustrati, in quanto di per sé noti, che porta il moto alla paletta mescolatrice 20.

Nel caso illustrato, il fondo 17 è esternamente piano e coopera con una serpentina evaporatrice 21, attraverso coniugate superfici di contatto 27, premuta contro il fondo 17 da una pluralità di mezzi elastici 22, nel caso di specie molle ad elica, che si appoggiano sul fondo del vano di alloggiamento 12.

La serpentina evaporatrice 21 è, nel caso di

specie, composta da una piastra 23 di appoggio e trasmissione, di una serpentina 24 e di una base 25 isolata termicamente, verso il basso.

live

I mezzi elastici 22 insistono sulla base 25.

5 La serpentina 24 è collegata al sistema frigorifero della macchina.

Nel caso di specie, tra la piastra 23 e la base 25 viene inserito del materiale ad alto modulo di conduzione termica che va a riempire tutti gli spazi
10 lasciati liberi dalla serpentina 24.

Nel caso di specie, il coperchio 26 si ancora al contenitore 11 mediante un sistema a rotazione che prevede una o più rampe di avvicinamento al fine di semplificare e rendere meno pesante la chiusura da
15 parte dell'operatore.

Le rampe di avvicinamento determinano la posizione reciproca assiale del coperchio 26 rispetto al contenitore 11. L'operatore può quindi determinare la posizione reciproca tra contenitore e coperchio.
20 Ciò fa sì che in relazione alla conformazione delle rampe, ovvero della posizione circonferenziale del coperchio rispetto alle stesse, si determina la maggior o minor compressione del contenitore 14 sulla serpentina evaporatrice 21 e quindi una
25 maggior o minor adesione tra le reciproche superfici

di contatto.

Nel caso di specie, a titolo indicativo, il contenitore presenta i seguenti rapporti avendo assunto come valore 1 il diametro D; H, cioè l'altezza totale del contenitore 0,55; h, cioè l'altezza utile per il livello del gelato 0,37.

È nell'ordine del trovato applicare varianti artigianali all'idea di soluzione.

E' ovvio comunque che al dispositivo 10 fin qui descritto possono essere apportate modifiche e/o aggiunte di parti, senza per questo uscire dall'ambito del presente trovato.

E' altresì ovvio che, sebbene il presente trovato sia stato descritto con riferimento ad esempi specifici, una persona esperta del ramo potrà senz'altro realizzare molte altre forme equivalenti di dispositivo per la produzione di gelato, tutte rientranti nell'oggetto del presente trovato.



Il mandatario
GIAN CARLO DAL FORNO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



RIVENDICAZIONI

- 1 - Dispositivo per la produzione di gelato applicato a macchine produttrici di gelato di tipo domestico o semiprofessionale che coopera con un
- 5 gruppo frigorifero ed in cui è presente un coperchio (26), un contenitore (14), una paletta mescolatrice (20), una serpentina evaporatrice (21) per la sottrazione del calore dal contenitore (14), e, attraverso detto, al materiale ivi presente, la
- 10 paletta mescolatrice (20) essendo associata a mezzi motore, **caratterizzato dal fatto che** la serpentina evaporatrice (21) è posta in cooperazione con il fondo (17) del contenitore (14), attraverso coniugate superfici di contatto (27).
- 15 2 - Dispositivo come alla rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto che** le coniugate superfici di contatto (27) del fondo (17) e della serpentina evaporatrice (21) sono piane.
- 3 - Dispositivo come alla rivendicazione 1,
- 20 **caratterizzato dal fatto che** le coniugate superfici di contatto (27) del fondo (17) e della serpentina evaporatrice (21) presentano una pluralità di anelli aventi un profilo geometrico (ondulato, a "V", ecc...) (fig. 2).
- 25 4 - Dispositivo come alla rivendicazione 1,

Il mandatario
GIAN CARLO DAL FORNO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

Three

9 - Dispositivo come ad una o all'altra delle
rivendicazioni da 1 in poi, **caratterizzato dal fatto**
che il diametro del fondo (17) si rapporta
all'altezza occupata dal gelato nel contenitore (14)
all'interno di un intervallo che va da circa 0,30 a
circa 0,50, vantaggiosamente da circa 0,38 a circa

Il mandatario
GIAN CARLO DAL FORNO
(per se e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 – 33100 UDINE



0,42.

- 10 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 a 9, **caratterizzato dal fatto che** la serpentina evaporatrice (21) presenta una
- 5 piastra di appoggio (23) definente superiormente una delle due superfici coniugate di contatto (27).
- 11 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 a 9, **caratterizzato dal fatto che** la serpentina evaporatrice (21) è annegata in un
- 10 materiale ad alto modulo di trasmissione termica.
- 12 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 a 9, **caratterizzato dal fatto che** la serpentina evaporatrice (21) è annegata in un
- 15 materiale ad alto modulo di trasmissione termica solido che definisce una delle due superfici coniugate di contatto (27).
- 13 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 in poi, **caratterizzato dal fatto che** la paletta mescolatrice (20) è conformata per
- 20 spingere verso l'alto il materiale presente nel contenitore (14).
- 14 - Dispositivo come ad una o l'altra delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** la parte inferiore della paletta mescolatrice
- 25 (20) è posta in grande prossimità del fondo (17) del

contenitore (14) del gelato.


15 - Dispositivo come ad una o all'altra delle
rivendicazioni da 1 in poi, **caratterizzato dal fatto**

che il coperchio (26) presenta almeno una posizione
5 reciproca assiale rispetto al contenitore (11).

16 - Dispositivo per la produzione di gelato
sostanzialmente come descritto, con riferimento agli
annessi disegni.

p. DE' LONGHI SpA

10 gp


Il Mandatario
GIAN CARLO DAL FORNO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

1/3

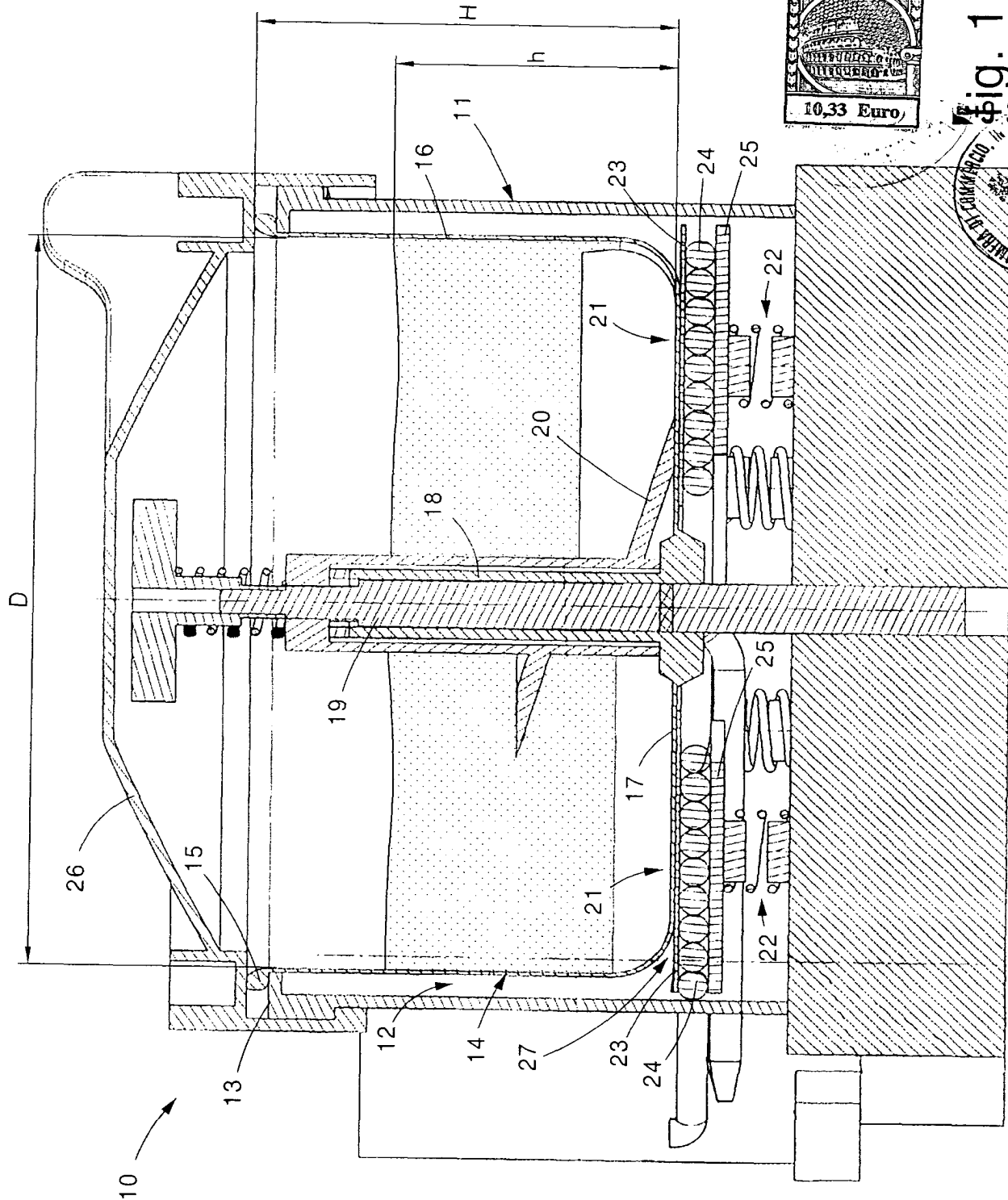
UD

2002



Fig. 1

SET. 2002



Progettato da
GIACOMO BAL FORNO
(per sé e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

2/3

UD

2002

120

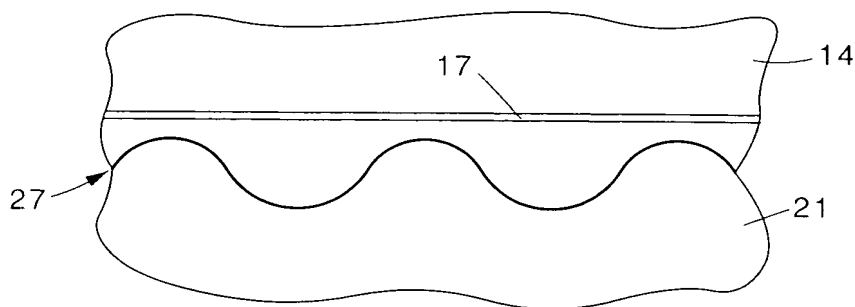


fig. 2a

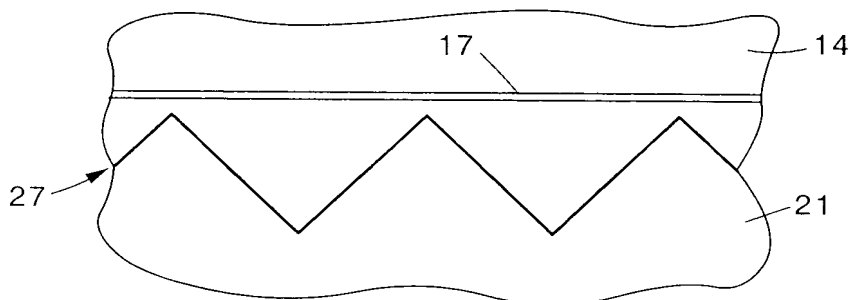
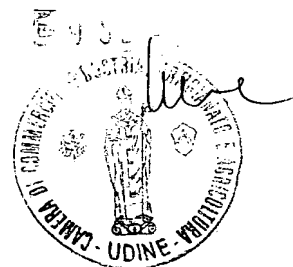


fig. 2b

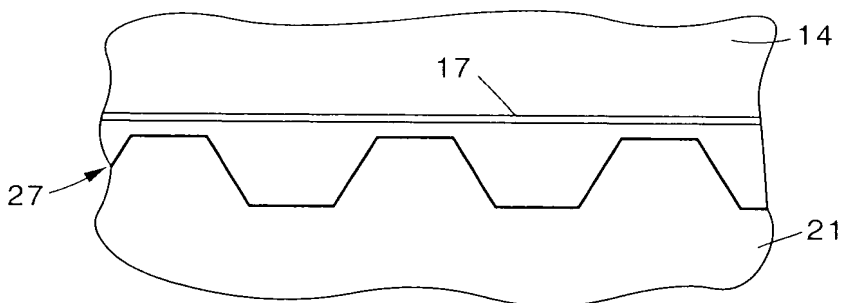


fig. 2c

3/3

UD^{rev} ACC 0130

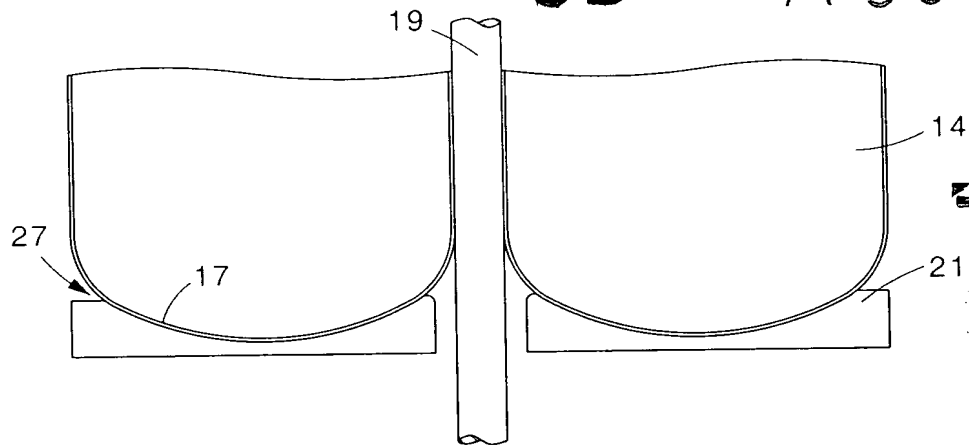


fig. 3a

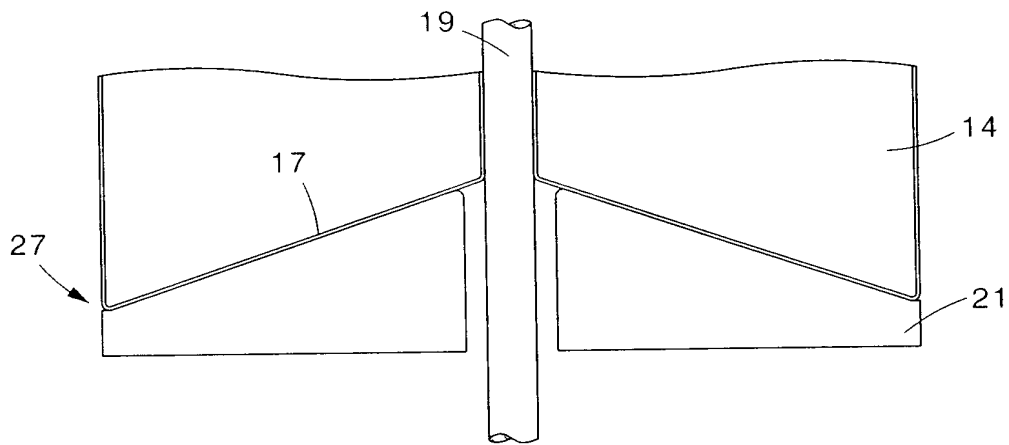


fig. 3b

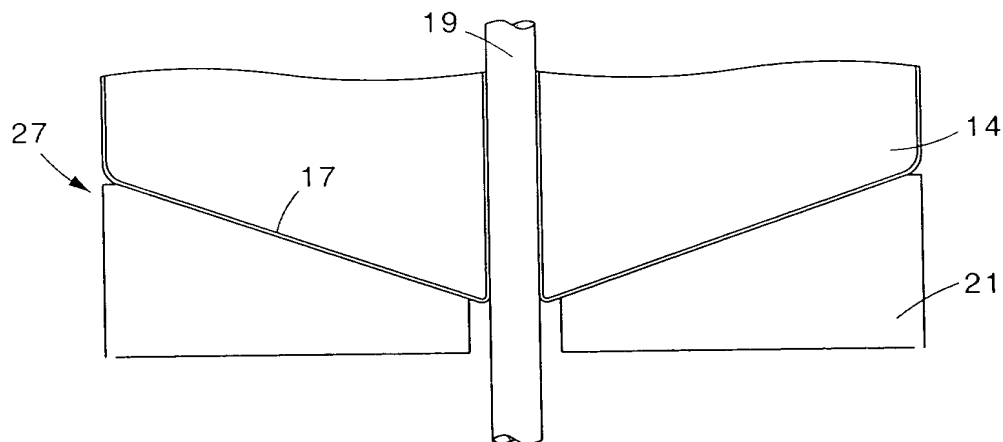
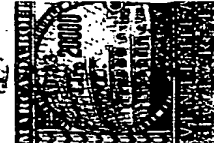


fig. 3c



A. RICHIEDENTE (I)

1) Denominazione DE' LONGHI S.p.A. M.C. SP
 Residenza TREVISO codice 03162730265

2) Denominazione _____
 Residenza _____ codice _____

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome e nome DAL FORNO GIAN CARLO cod. fiscale _____

denominazione studio di appartenenza IGLP Srl
 via P.le Cavedalis n. 6/2 città UDINE cap 33100 (prov) UD

C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via _____ n. _____ città _____ cap _____ (prov) _____

D. TITOLO classe proposta (sez./cl./scf) A23G gruppo/sottogruppo 009 012

DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO

ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO: SÌ ☐ NO ☒

SE ISTANZA: DATA _____ N° PROTOCOLLO _____

E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome

cognome nome

1) _____ 3) _____
 2) _____ 4) _____

F. PRIORITÀ

nazione o organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

allegato
S/R

SCIOGLIMENTO RISERVE

Data

N° Protocollo

1) _____
 2) _____

G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA CULTURE DI MICRORGANISMI, denominazione

H. ANNOTAZIONI SPECIALI

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.

Doc. 1) ☒ PROV n. pag. 17 riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare) _____
 Doc. 2) ☒ PROV n. tav. 03 disegno (obbligatorio se citato in descrizione, 1 esemplare) _____
 Doc. 3) ☒ RIS lettera d'incarico, procura o riferimento procura generale _____
 Doc. 4) ☒ RIS designazione inventore _____
 Doc. 5) ☒ RIS documenti di priorità con traduzione in italiano _____
 Doc. 6) ☒ RIS autorizzazione o atto di cessione _____
 Doc. 7) ☐ nominativo completo del richiedente _____

SCIOGLIMENTO RISERVE

Data

N° Protocollo

04/11/2002/UDR0017

confronta singole priorità

8) attestati di versamento, totale lire Euro CENTOTTANTOTTO/51=(tasse pagate per tre anni) obbligatorio

COMPILATO IL 06 09 2002 FIRMA DEL (I) RICHIEDENTE (I) GIAN CARLO DAL FORNO (q.l.p. N°N2-3434)

CONTINUA SU NO

DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SUO SI

UFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE

codice 130

VERBALE DI DEPOSITO NUMERO DI DOMANDA UD2002A000190 Reg. A

L'anno millesimo DUEMILADUE il giorno NOVE del mese di SETTEMBRE

Il (I) richiedente (I) sopraindicato (I) ha (hanno) presentato e me sottoscritto la presente domanda, corredata di n. 00 fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopraportato.

L. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIO ROGANTE NESSUNA

Il mandatario

GIAN CARLO DAL FORNO

(per se o per altri)

STUDIO G.L.P.S.T.

P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



L'UFFICIALE ROGANTE

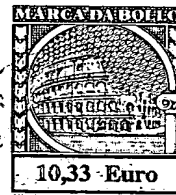
Per Gian Carlo Dal Forno

UDR 0 6

4 NOV 2002

MENZIONE DI INVENTORE

La Società
DE' LONGHI S.p.A.
Via L. Seitz, 47
31100 TREVISO



glp

dichiara

che gli inventori da designare nella domanda di brevetto per invenzione industriale
avente per titolo: "DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO " sono:

i Signori

Bonato Alessandro
via Buratti, 22
36010 Monticello Conto Otto (VI)

Fin Giuseppe
Via Vallio
30020 Meolo (VE)

Zanolin Sergio
Via Piantuzze, 44/A
33070 Polcenigo (PN)

Udine, 04 novembre 2002



Giancarlo Dal Forno
Il mandatario
GIAN CARLO DAL FORNO
(per sè e per gli altri)
STUDIO GLP S.r.l.
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE